MITSUBISHI

Changes for the Better

三菱IHクッキングヒーター

いいでしょ♪
ダブルワイドIH。

もっとのびやかクッキング！
75cm
ワイドトップ

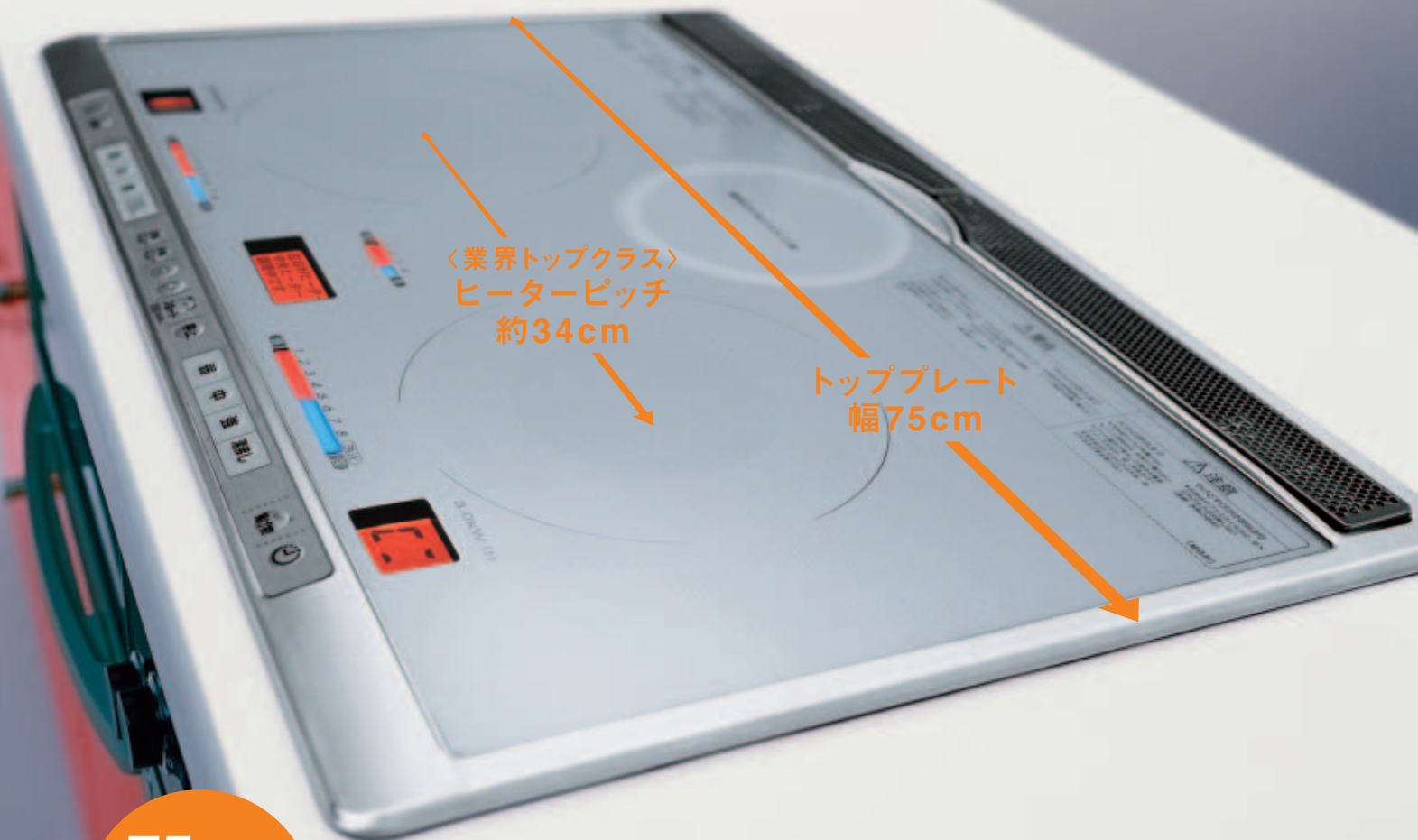
スッキリ!脱煙機能もプラス。
2000W
ワイドグリル

三菱のオール電化

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

人と暮らしの夢づくり
Advance to the Next

お料理をダブルワイドに楽しめる、ファーストクラスのIHです。

わが家もそろそろIHへ、とお考えなら、ぜひゆとりあふれるIHへ──。
三菱ならトッププレートもグリルもひろびろ。毎日の使いやすさやレパートリーがぐんと広がります。
これからは、ひとクラス上のダブルワイドIHで、もっとのびのびとお料理しませんか。

75cm ワイドトップ　上もひろびろ。

大きなお鍋やフライパンが、いっぺんに使えちゃう。
三菱は左右ヒーターピッチもゆったり。ワイドトップの使いやすさをより広げます。

お料理中にお鍋がふえても、スイスイ移動できるし。
フラットなひろびろトップだから、お鍋をスーッとずらすだけで鍋まわし自在！

調理後は、お鍋のすぐ横でらくらく盛り付けOK。
お鍋がひとつの時は、盛り付けスペースとしても大活躍。大皿や天ぷらバット等も置けます。

油ハネもワイドにキャッチ！

有効幅 約33cm
有効高さ 約6cm
有効奥行 約30cm

下もひろびろ。　2000W ワイドグリル

2000Wの高火力だから、スピーディでおいしい！
火力がキメ手のグリル料理もおまかせ。また火加減も強・中・弱モードをカンタンに設定でき、より上手に仕上げられます。

〈NEW〉脱煙機能で気になる煙もスッキリ！
パラジウム脱煙機能で、グリル調理時に発生する煙を90%以上カットし、ニオイも抑えます。オープンキッチンにもおすすめですね。

得意グリル料理が、いっきにふえちゃうね。

※1、2ページの内容は、CS-G3204BDSWの機能を中心に説明しています。

「コレ、お知らせ液晶＆上面操作で、とってもお料理しやすいの。」

パッと見プレート

操作手順や取扱注意などをわかりやすく文字表示。

[お知らせ液晶]

上面中央の「お知らせ液晶」で、グリル操作手順や注意喚起を明快に文字表示。毎日のお料理が目に見えてスムーズになります。

※IH、RH操作時はオレンジ色表示。

※グリル操作時は黄緑色表示。

調理具合を見ながらパッと火力調節。

[火加減ワンタッチキー＆火加減クッキリ2色サイン]

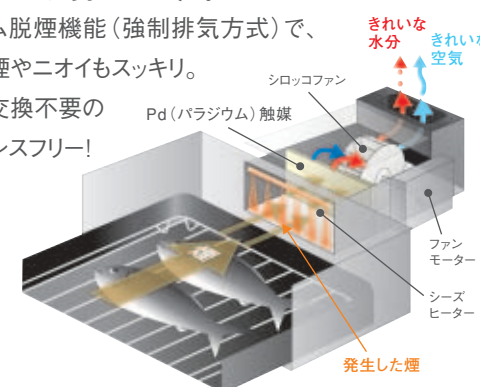
お鍋の中を見ながら、上面のワンタッチキーで強・中・弱を一発選択。上面の2色サインで火加減チェックもらくらく！

「気になる煙もスッキリ！オープンキッチンが、ますます気持ちいいわ。」

パラジウム脱煙機能

焼き魚などの煙も90％以上カット。いやなニオイも抑えます。

独自のパラジウム脱煙機能（強制排気方式）で、グリル調理時の煙やニオイもスッキリ。しかもフィルター交換不要のうれしいメンテナンスフリー！

＜脱煙のしくみ＞

水無し両面自動焼きだからおいしい！しかもお手入れもカンタン。

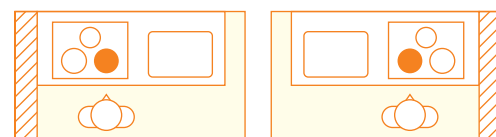
魚を焼くときも水張り不要だから、蒸し焼きにならず、カラッとおいしい仕上がり。おまかせの両面自動焼きで、焼き加減も絶妙です。調理後のお手入れも敷いたアルミホイルを捨てるだけ。

グリル空焼き機能で庫内のニオイもおさえます。

油汚れを高温で焼き切り、側面・奥面コートでニオイを分解。このダブル効果で、庫内臭をすっきり抑えます。

「ね、壁から離れた側でも揚げられるから、油ハネもへっちゃら。」

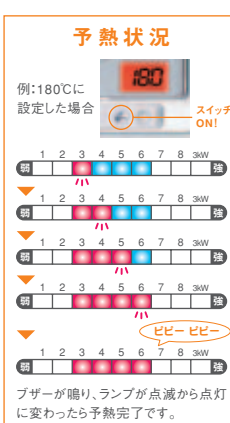
左右揚げもの機能

使いやすい側で揚げもの自在。油の予熱状況もパッとわかります。

キッチンのレイアウトにかかわらず、どちら側でも揚げものができ、さらに左右同時でもOK。2色サインで気になる油の予熱状況もお知らせします。

※本体付属の天ぷら鍋は1個です。2個お使いの場合は専用天ぷら鍋CS-100677をお使いください。※「揚げもの機能」時の切タイマー設定はできません。※揚げ物をするときは、揚げ物キーをお使いください。なお、揚げ物調理中は、決してIH本体のそばから離れないでください。

予熱状況

例：180℃に設定した場合

ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了です。

揚げものや、ゆでものなどに最適。ストップウォッチ式の［便利時計］

キータッチとともに1秒・2秒…とカウントアップ表示。調理時間がきめ細かく※わかるので、とても便利です。

※10分未満は秒単位、以降は分単位で表示（最大1時間）。

「この専用容器を使えば、パエリアも炊飯もできちゃう。すごいでしょ!?」

グリル専用容器※

※お買上げ記念品（本体同梱）

自在な加熱モード＋グリル専用容器でレパートリーがさらに広がります。

グリル専用容器等を使えば、グリル料理をさらに多彩に楽しめます。もちろんメニューに合わせて加熱設定も思いのまま。毎日の料理がスピーディに仕上がります。

※お買上げ記念品（本体同梱）

手動モード表示

火力設定もカンタン！

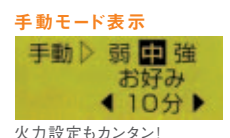
こんなお料理もとってもカンタン！

お手軽炊飯

ベークドチーズケーキ

茄子のグラタン

ポイント 取り出しやすいプルダウンドア。

IHヒーターの特性から、使用できる鍋には制限があります。P14をご参照になり正しい鍋をお使いください。製品安全協会認定の SG CH SG IH SG CH・IH マークつきの鍋のご使用をおすすめします。

※3、4ページの内容は、CS-G3204BDSWの機能を中心に説明しています。

「しっかり加熱上手だから、
ホットケーキだって、
きれいな焼き色！」

ダブルリング加熱

鍋底のムラを抑えて、上手に加熱できます。

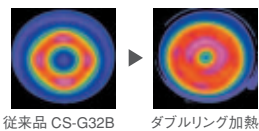
独自の2重リング状のIHヒーターコイルを採用。加熱ムラを抑え、卵焼き等もよりきれいに焼き上げます。

従来品 CS-G32B

ダブルリング加熱

さらにツインメタルセンサーでチェック。

IHコイル上の2点式のメタルセンサーで、鍋底温度を細かくチェック。煮物も隅々まで火が通り、焦げつきも抑えます。

ツインメタルセンサー

長時間の煮込み料理も上手に。［低ワット連続加熱］

とろ火[※1]のままで長時間加熱でき、ジャムやソースなども上手に煮込むことができます。

※1 火力は120W

おいしいお湯を一気に沸かす。［3.0kW湯沸し機能］

湯沸しキーにより強力に加熱（右IH）[※2]。カルキカットしたおいしいお湯をすばやく沸かせます。

※2 安全のため最大12分30秒で停止します。
※2 当社推奨ケトルCS-106971をご使用ください。

お料理がはかどるハイパワー。［総出力5.8kW[※3]］

左右のIHで同時に高火力調理、さらに3つの熱源で同時にお料理でき、毎日大助かりです。

※3 合計消費電力量5.8kWを超えるご使用の場合は、自動的に右IHヒーター火力を調節します。（最大火力を4.8kWに設定することも可能です。）

※2、※3 炒めものなど普段の調理の場合は、油の発火性を抑えるために温度制御が必要になります。安全機能が働くことにより、常に高火力を維持できるわけではありません。

「ホント、奥さま想いって
感じ。毎日気持ちよく
使えるＩＨなんです。」

親切設計

省エネ設計でさらに家計思い。［待機時消費電力ゼロ］

待機時の消費電力まで徹底的にカットして、いっそう経済的に。

さらに微妙な火加減もガスコンロ感覚で自在。［前面ダイヤル］

手なれた操作で微調整ができ、切るときはワンプッシュするだけ。
※上面操作との併用も可能です。

熱源別にダイヤル式で設定。［独立切タイマー］[※]

タイマーが3つの熱源で同時に使える便利さ!
※火力2以下は最大5時間まで設定可能（火力3以上は90分）

業界トップクラスの静かさ。［低騒音37dB（弱運転時）］

火力の強/弱により冷却ファンを制御する〈2段階低騒音モード〉搭載。

中央ヒーターも大きな鍋が使える。［切り込みデザイン 三菱だけ］

中央ヒーターにも最大19cmのお鍋が置けます。

お手入れらくらく設計。［2分割吸排気カバー］

汚れた側だけカバーを取り外して簡単お掃除。

※このページは、CS-G3204BDSWの機能を中心に説明しています。

洗練されたフォルムが、キッチンで光ります。<ビルトイン型>ハイグレードタイプ。

〈NEW〉75cmワイドトップ

200V 10月下旬発売予定

CS-G3204BDSW
（オールシルバー）
希望小売価格283,500円
（税抜価格270,000円）（工事費別）
75cmワイドトップ｜パッと見プレート｜2000Wワイドグリル｜パラジウム脱煙機能

付属品

天ぷら鍋

焼き網

グリル専用容器（お買上げ記念品）

〈NEW〉60cmトップ

付属品

天ぷら鍋

焼き網
グリル専用容器（お買上げ記念品）

CS-G3204BDS 200V
（オールシルバー）
希望小売価格262,500円（税抜価格250,000円）（工事費別）
パッと見プレート｜2000Wワイドグリル｜パラジウム脱煙機能

付属品

天ぷら鍋
焼き網
グリル専用容器（お買上げ記念品）

CS-G3204BD 200V
（ブラック）
希望小売価格246,750円（税抜価格235,000円）（工事費別）
パッと見プレート｜2000Wワイドグリル｜パラジウム脱煙機能

60cmトップ

付属品

天ぷら鍋
焼き網

CS-G3203BDS 200V
（オールシルバー）
希望小売価格257,250円（税抜価格245,000円）（工事費別）
パッと見プレート｜2000Wワイドグリル

付属品

天ぷら鍋
焼き網

CS-G3203BD 200V
（ブラック）
希望小売価格241,500円（税抜価格230,000円）（工事費別）

パッと見プレート｜2000Wワイドグリル

もちろん、毎日の安心感だって、しっかり。〈9つの安全機能〉

①［地震感知機能］
約震度5以上の揺れを感知すると自動停止。

②［切り忘れ防止機能］
IH/RHは約45分後に、グリル（ロースター）は約20分後にブザーが鳴って自動的にOFF[※]。
※上記5形名はグリル操作時にタイマーセットをしますから指定時間でOFFになります。

③［小物検知機能］
スプーンやナイフなどの金属小物が置かれたら、検知して加熱しません。

④［チャイルドロック］
ロックキーを約3秒間押すと、すべてのヒーターへの通電を停止できます。

⑤［ラジエントロック］
使わない時にはロックすれば、物が置けて便利。

⑥［温度過昇防止機能］（RH、グリル）
調理中にお鍋の温度が異常上昇した場合、自動的に通電をコントロール。

⑦［鍋無し自動停止機能］（IH）
ヒーター上にお鍋がない場合、数秒後に加熱停止、約1分後に通電OFF。

⑧［空焼き自動停止機能］（IH）
空焼きなどで鍋底の温度が上がり過ぎたときは、自動的に通電をOFFに。

⑨［高温注意ランプ表示］
スイッチOFF後も上面が高温(約70℃以上)の間、ランプ点灯でお知らせ。

心臓ペースメーカーを装着されている方がIH調理機をご使用される場合は、心臓ペースメーカーの取扱説明書及び担当医師の指示に従ってください。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

こちら、上面だけで操作ＯＫ。スッキリ美しい〈オール上面操作タイプ〉。

いつでも立ったままでらくらく操作。それが、“オール上面”スタイル。

調理中でもパッとわかる。［火加減クッキリ2色サイン］

8段階の火力を2色※サインでクッキリと表示。ONで〈青〉ランプが点灯し、調節した火力を〈赤〉ランプでお知らせします。※CS-G323B、G32320ABは赤1色です。

熱源別にタッチ式で設定。［独立切タイマー］※

タイマーが3つの熱源で同時に使える便利さ！ ※火力2以下は最大5時間まで設定可能（火力3以上は90分）

かがまずにグリルまで操作。［上面グリル操作パネル］

グリルの操作パネル部も上面にあるので、さらにらくらく。メニューの選択や火力の設定なども立ったままでおこなえます。

指1本でカンタン調節。［火加減タッチキー］

微妙な火力調節もキータッチでとっても軽快！ また一気に火力をアップ（ダウン）させたい時は、キーを押しつづけるだけ。

使いやすさと美しさにこだわった新鮮スタイルです。＜ビルトイン型＞オール上面操作タイプ。

スタンダード

CS-G3203BS 200V（オールシルバー）
希望小売価格 223,650 円（税抜価格 213,000 円）（工事費別）
パッと見プレート / 2000Wワイドグリル

付属品：天ぷら鍋、焼き網

ベーシック

CS-G323B 200V（シルバー）
希望小売価格 197,400 円（税抜価格 188,000 円）（工事費別）
パッと見プレート / 2000Wワイドグリル

付属品：天ぷら鍋、焼き網

＜NEW＞
集合住宅におすすめ。低容量＆省施工、キッチンの美観もたもつ「20A※」上面操作タイプ。

20Aタイプ 200V
CS-G32320AB（受注生産）（シルバー）
希望小売価格 197,400 円（税抜価格 188,000 円）（工事費別）
パッと見プレート / 2000Wワイドグリル

付属品：天ぷら鍋、焼き網

※複数のヒーターを同時に使用した場合、20AタイプのIHではその火力の合計が4000Wを超える時は、右IHヒーターで火力が制限されます。

お鍋を選ばない［コンビ加熱］もあります。

手持ちの鍋がそのまま使える、コンビ加熱タイプ。ラジエントヒーターなら、こんな素材のお鍋がすべてお使いいただけます。
使える鍋：鉄／鉄鋳物／耐熱ホーロー／銅／アルミ／ステンレス／多層鍋／土鍋／超耐熱ガラス鍋

アルミの鍋も

もちを焼いたり、あぶりものも

200V **CS-H3202B**
希望小売価格 204,750 円（税抜価格 195,000 円）（工事費別）
付属品：天ぷら鍋、焼き網

CS-H32B 200V 在庫僅少
希望小売価格204,750円（税抜価格195,000円）（工事費別）

CS-H3201B 200V 在庫僅少
希望小売価格231,000円（税抜価格220,000円）（工事費別）

心臓ペースメーカーを装着されている方がIH調理機をご使用される場合は、心臓ペースメーカーの取扱説明書及び担当医師の指示に従ってください。

※このページは、CS-G3203BSの機能を中心に説明しています。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

いまのキッチンが使える、人気のIH！
取替カンタン＆お手頃価格の〈据置型〉。

現在お使いのガスコンロから取替えるだけ！
200Vの簡単な配線工事でご使用になれます。

お料理中にパッと確認。［火加減クッキリ2色サイン］

8段階の火力を、トッププレートの2色サインでより見やすく表示。火力ダイヤルを押すと〈緑〉ランプが全点灯し、火力を上げるごとに〈赤〉ランプが点灯。調理中もパッと火力確認できます。

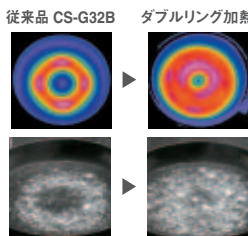
らくらくガスコンロ感覚。［ダイヤル操作］

ダイヤルをまわす火力調節なので、どなたにも簡単。しかも上面の2色サインを見ながらかがまずに調節できます。OFFにする時も、ダイヤルをポンと押すだけ！

大きな液晶表示&前面傾斜で見やすい。

上からでも見やすい前面傾斜パネルに、大きな液晶表示部を採用。これなら、タイマーの残り時間やロースターの設定など、立ったまま一目でチェックできます。

鍋底が焦げつきにくい。［ダブルリング加熱］

独自の2重リング状コイルで加熱ムラをセーブ。お料理を上手に加熱し、焦げつきも抑えます。

おいしい片面自動焼き。［水なしロースター］

まるで炭火焼き

水を張らないので蒸し焼きにならず、カラッとおいしい焼き上がり。またマイコン制御で焼き加減も絶妙です。

お手入れカンタン

調理後の気になる受け皿のお手入れも、敷いておいたアルミホイルを捨てるだけ。とっても簡単なんです。

うれしい安全性

水なしだから、取り出す時に受け皿内の熱湯をこぼしてしまう心配もなし。焼き魚もより気軽に楽しめます。

油温調節おまかせ。［天ぷら制御］

毎日ぐんと便利に。［湯沸し機能］

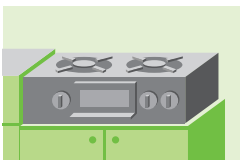
いたずらから守る。［チャイルドロック］

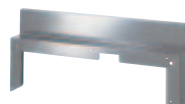
万一の際は自動OFF。［地震感知器］

安心感をたかめる。［ラジエントロック］

CS-H2202C(-S)のみ

使用後にも安全性。［高温注意ランプ］

流し台のコンロ置き場にピッタリ！
幅60cmのガスコンロサイズ。

水はね防止のため、バックガード（別売）の取り付けをお勧めします。

バックガード
CS-ZB2G
（別売品）

お手持ちのお鍋がそのまま使えるうれしさ！便利な＜コンビ加熱＞タイプ。

2.0kW RH　2.0kW IH

お鍋を選ばないラジエントヒーター搭載。
アルミ鍋も　銅鍋も　土鍋も　焼き網も

200V 20Aタイプ
CS-H2202C
（ブラック）
希望小売価格 **144,900** 円
（税抜価格 **138,000** 円）
（工事費別）
付属品 天ぷら鍋　焼き網

200V 20Aタイプ
CS-H2202C-S
（エレガンスシルバー）
希望小売価格 **144,900** 円
（税抜価格 **138,000** 円）
（工事費別）
付属品 天ぷら鍋　焼き網

セーフティ&スピーディにお料理できます。先進の＜ダブルIH＞タイプ。

2.0kW IH　2.0kW IH

200V 20Aタイプ
CS-G2202C
（ブラック）
希望小売価格 **144,900** 円
（税抜価格 **138,000** 円）
（工事費別）
付属品 天ぷら鍋

200V 20Aタイプ
CS-G2202C-S
（エレガンスシルバー）
希望小売価格 **144,900** 円
（税抜価格 **138,000** 円）
（工事費別）
付属品 天ぷら鍋

左右IH・ロースターを同時フルパワーOK。よりパワフルな＜30A＞タイプ。

2.0kW IH　2.0kW IH

200V 30Aタイプ
CS-G2230C（受注生産）
（エレガンスシルバー）
希望小売価格 **144,900** 円
（税抜価格 **138,000** 円）
（工事費別）
付属品 天ぷら鍋

パワフル&省スペースの〈テーブル用IH〉。

コンセント受側形状
推奨コンセント 接地2P 15A250V

卓上で気軽に楽しめるIH。収納も場所をとりません。

卓上タイプIH調理器
CS-A12C（受注生産）
希望小売価格**104,790**円
（税抜価格**99,800**円）（工事費別）
200V

●定格電圧※／単相200V●消費電力（W）／2050（50/60Hz）●出力（火力）調節（W）／300～2050/6段階可変●外形寸法（mm）／＜本体＞幅340×奥行350×高さ73●質量（kg）／約3.8●保護装置／①異常温度上昇防止機能（鍋空焼保護）②小物発熱防止機能 ③鍋判定機能 ④過電流保護機能 ⑤回路保護サーミスタ ⑥電流ヒューズ15A ⑦電源電圧検知●電源コード／3芯平形ゴムコード（1.25mm²）2m、電力プラグ250V-15A※単相200V以外での使用はできません。それ以外のご使用を試されると本体が破損し危険です。

テーブルに美しくビルトイン。快適な客席づくりにどうぞ。

卓上ビルトインIH調理器
CS-A12B（受注生産）
希望小売価格**104,790**円
（税抜価格**99,800**円）（工事費別）
200V

●定格電圧※／単相200V●消費電力（W）／2050（50/60Hz）●出力（火力）調節（W）／300～2050/6段階可変●外形寸法（mm）／＜本体＞幅361×奥行404×高さ75＜コントローラ＞幅268×奥行64×高さ114●質量（kg）／約5（コントローラ含む）●保護装置／①異常温度上昇防止機能（鍋空焼保護）②小物発熱防止機能③鍋判定機能 ④過電流保護機能 ⑤回路保護サーミスタ ⑥電流ヒューズ15A ⑦電源電圧検知●電源コード／3芯平形ゴムコード（1.25mm²）2m、電力プラグ250V-15A※本体とコントローラの接続コードは1.5m●取付穴寸法／＜ガラス＞362^{+2}_{-0}×405^{+2}_{-0}＜本体＞346^{+2}_{-0}×389^{+2}_{-0}※単相200V以外での使用はできません。それ以外のご使用を試されると本体が破損し危険です。

＜100V IH調理器＞

裏ぶたが焼肉プレートになる、重宝な南部鉄器鍋付き。

①南部鉄器多様鍋で煮る、蒸す、揚げるがこれひとつでOK
②鍋のふたを裏返せば焼肉プレートに ③大型液晶表示

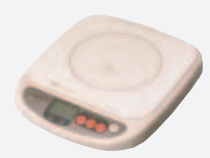
●寸法：幅300×高さ175×奥行355mm ●質量：約8.8kg ●消費電力：1200W（立ち上げ時1400W） ●梱包単位：1 ●調理タイマー：最長9時間55分 ●3mロングコード（マグネット式） ●南部鉄器多様鍋で煮る、蒸す、揚げるがこれひとつでOK ●鍋のフタを裏返せば焼肉プレートにもなります ●大型液晶表示 ●3段階保温調節機能（60℃、80℃、90℃）

CS-KP2-B（マイルドブラック）
希望小売価格**33,600**円
（税抜価格**32,000**円）

見て、聞いて、さわって。らくらくIHクッキング。

①長時間調理タイマー（最大9時間55分）
②3段階の保温調節機能 ③大型液晶表示

●寸法：幅300×高さ55×奥行355mm ●質量：約2.4kg ●消費電力：1200W（立ち上げ時1400W） ●加熱調節：約60～1400W7段階 ●揚げ物調節：約140℃～200℃7段階 ●保温調節：約60℃、80℃、90℃3段階 ●梱包単位：1 ●大型液晶表示 ●高さ55mm×幅300mmのスリムなボディー ●変温ブザー ●長時間調理タイマー（最大9時間55分）

CS-K2-C（ナチュラルベージュ）
希望小売価格**23,100**円
（税抜価格**22,000**円）

心臓ペースメーカーを装着されている方がIH調理機をご使用される場合は、心臓ペースメーカーの取扱説明書及び担当医師の指示に従ってください。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

“マイＩＨ”は、どのタイプ？ キッチンや暮らしに　合わせてお選びください。

		ビルトイン型							据置き型	
		ハイグレード			スタンダード	ベーシック		コンビ加熱タイプ	コンビ加熱タイプ	ダブルIHタイプ
		75cmワイドトップ	60cmトップ	60cmトップ	60cmトップ オール上面タイプ	60cmトップ オール上面タイプ	60cmトップ オール上面タイプ			
		NEW	NEW ※写真はG3204BDSです。	※写真はG3203BDSです。			NEW		※写真はH2202Cです。	※写真はG2202Cです。
機種		CS-G3204BDSW	CS-G3204BD / G3204BDS	CS-G3203BD / G3203BDS	CS-G3203BS	CS-G323B	CS-G32320AB	CS-H3202B	CS-H2202C（-S）	CS-G2202C（-S）/ G2230C（30A）
希望小売価格（税込・工事費別）		283,500円	246,750円 / 262,500円	241,500円 / 257,250円	223,650円	197,400円	197,400円	204,750円	144,900円	144,900円
定格	定格電圧・消費電力	単相200V 5,800W	単相200V 5,800W	単相200V 5,800W	単相200V 5,800W	単相200V 5,800W	単相200V 4,000W	単相200V 4,800W	単相200V 4,000W	単相200V 4,000W / 5,200W
	電源コード	3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	2.0mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ700mm	2.0mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ600mm	2.0 / 3.5mm^{2}ゴムキャブタイヤケーブル 長さ600mm
	右ヒーター	IH:3.0kW（湯沸し時のみ）	IH:3.0kW（湯沸し時のみ）	IH:3.0kW（湯沸し時のみ）	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.0kW	IH:2.0kW
	左ヒーター	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.5kW	IH:2.5kW	ラジエント:2.0kW	ラジエント:2.0kW	IH:2.0kW
	中央ヒーター※1	ラジエント:1.2kW	ラジエント:1.2kW	ラジエント:1.2kW	ラジエント:1.2kW	ラジエント:1.2kW	ラジエント:1.2kW	ラジエント:1.2kW	-	-
	グリル※1	シーズヒーター:2.0kW	シーズヒーター:2.0kW	シーズヒーター:2.0kW	シーズヒーター:2.0kW	シーズヒーター:2.0kW	シーズヒーター:2.0kW	シーズヒーター:1.2kW	シーズヒーター:1.2kW	シーズヒーター:1.2kW
外形寸法（幅×奥行×高さ）		749×533×232mm	599×533×232mm	599×533×232mm	599×533×232mm	599×533×232mm	599×533×232mm	592×527×240mm	594×480×182mm	594×480×182mm
質量		約25kg	約23kg	約21kg	約21kg	約21kg	約21kg	約18kg	約17kg	約17kg
待機時消費電力		ゼロ	ゼロ	約3W	約3W	約3W	約3W	約0.7W	約0.7W	約0.7W
騒音値（弱運転時）		37dB	37dB	35dB	35dB	35dB	35dB	44dB	41dB	41dB
トッププレート	材質	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス	結晶化ガラス
	火加減タッチキー	○（ワンタッチ）	○（ワンタッチ）	○（ワンタッチ）	○（送りキー）	○（送りキー）	○（送りキー）	-	-	-
	火力サイン	○（2色）	○（2色）	○（2色）	○（2色）	○（1色）	○（1色）	○（2色）	○（2色）	○（2色）
	液晶表示	○（中央はお知らせ液晶）	○（中央はお知らせ液晶）	○（中央はお知らせ液晶）	（LED表示）	（LED表示）	（LED表示）	○（中央のみ）	○（前面1カ所）	○（前面1カ所）
	便利時計	○	○	○	-	-	-	-	-	-
	二分割吸排気カバー	○	○	○	○	○	○	○	○	○
操作部／ダイヤル式		○	○	○	（タッチスイッチ）	（タッチスイッチ）	（タッチスイッチ）	○	○	○
IHヒーター	最高火力※2	左右2.5kW（右湯沸し時3kW）	左右2.5kW（右湯沸し時3kW）	左右2.5kW（右湯沸し時3kW）	左右2.5kW	左右2.5kW	左右2.5kW	右2.5kW	右2.0kW	左右2.0kW
	火力調整	9段階（右IH湯沸し時）	9段階（右IH湯沸し時）	9段階（右IH湯沸し時）	8段階	8段階	8段階	8段階	8段階	8段階
	切タイマー	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（個別）	○（個別）	○（個別）
	ダブルリング加熱	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	温度センサー	ツインメタルセンサー	ツインメタルセンサー	ツインセラミックセンサー	ツインセラミックセンサー	ツインセラミックセンサー	ツインセラミックセンサー	セラミックセンサー	セラミックセンサー	セラミックセンサー
	パワフル制御（IH）	○（2.5kW）	○（2.5kW）	○（2.5kW）	○（2.5kW）	○（2.5kW）	○（2.5kW）	○（2.5kW）	○（2.0kW）	○（2.0kW）
	湯沸しキー	右IH（3.0kW）	右IH（3.0kW）	右IH（3.0kW）	右IH（2.0kW）	-	-	右IH（2.0kW）	右IH（2.0kW）	右IH（2.0kW）
	低ワット連続加熱	○（120W）	○（120W）	○（120W）	○（120W）	○（120W）	○（120W）	-	-	-
グリル	水なし自動魚焼き	○（両面-焼色5段階）	○（両面-焼色5段階）	○（両面-焼色5段階）	○（両面-焼色5段階）	○（両面-焼色5段階）	○（両面-焼色5段階）	○（両面-焼色5段階）	○（片面-焼色5段階）	○（片面-焼色5段階）
	魚焼きメニュー選択	選択式4種類	選択式4種類	選択式4種類	選択式4種類	選択式4種類	選択式4種類	選択式3種類	選択式3種類	選択式3種類
	手動焼き	3段階＋お好みモード	3段階＋お好みモード	3段階＋お好みモード	3段階	3段階	3段階	3段階	3段階	3段階
	パラジウム脱煙機能	○（脱煙用シーズヒーター 0.3kW）	○（脱煙用シーズヒーター 0.3kW）	-	-	-	-	-	-	-
	脱臭コート	○	○	○	○	-	-	○	-	-
	切タイマー	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（独立）	○（個別）	○（個別）	○（個別）
	グリル有効寸法	幅333×奥行296×高さ60mm	幅333×奥行296×高さ60mm	幅333×奥行296×高さ60mm	幅333×奥行296×高さ60mm	幅333×奥行296×高さ60mm	幅333×奥行296×高さ60mm	幅333×奥行230×高さ50mm	幅333×奥行230×高さ50mm	幅333×奥行230×高さ50mm
ラジエントヒーター火力調節		1.2kW 4段階（中央）	1.2kW 4段階（中央）	1.2kW 4段階（中央）	1.2kW 4段階（中央）	1.2kW 4段階（中央）	1.2kW 4段階（中央）	2.0KW 8段階（左）/ 1.2KW 4段階（中央）	2.0KW 8段階（左）	-
揚げもの制御		○（左右IH・同時使用可）	○（左右IH・同時使用可）	○（左右IH・同時使用可）	○（左右IH切り替え式）	○（左右IH切り替え式）	○（左右IH切り替え式）	○（右IH）	○（右IH）	○（右IH）
9つの安全機能（詳細はP6をご参照ください。）		○	○	○	○	○（地震感知機能を除く）	○（地震感知機能を除く）	○	○	○（ラジエントロックを除く）
その他付属品		天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋・焼き網 各1個	天ぷら鍋 各1個

※1 中央ヒーターとグリルは同時に使えません。　※2 直径24cmの鉄ホーロー鍋を使用。　●使用中に冷却ファンが作動し前面から排気の風が少し出ます。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

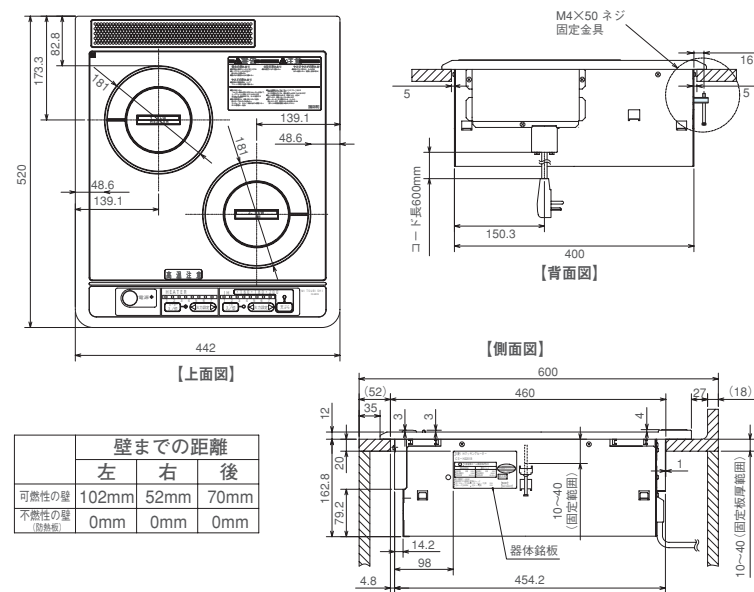
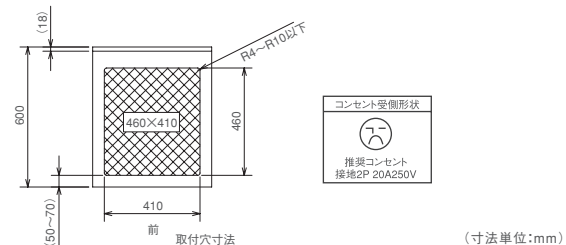
ワンルームマンションや二世帯住宅で
活躍中、<ミニキッチン用ＩＨ>。

2口ヒーター&上面操作、ロースターなし。
マンションオーナー様にも好評のシンプルIHです。

さまざまなミニキッチン・サブキッチン等で活躍している、すっきりとコンパクトなIH。パワフルな2.0kWIHヒーターとお鍋を選ばないラジエントヒーター、上面タッチスイッチ式操作など、使いやすさも充実。ワンルームマンション等の魅力&安全性アップにもぜひおすすめします。

しかも一体型ユニットで、施工はカンタン。

●外形寸法図

	壁までの距離		
	左	右	後
可燃性の壁	102mm	52mm	70mm
不燃性の壁（防熱板）	0mm	0mm	0mm

火を使わない安心感でも選ばれています。

<ミニキッチン用>

CS-H2201B

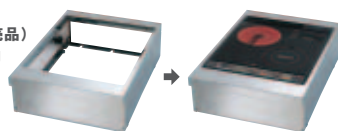
希望小売価格 **113,400** 円
（税抜価格 **108,000** 円）
（工事費別）

付属品
天ぷら鍋

形名		CS-H2201B
希望小売価格（工事費別）		113,400円（税抜価格 108,000円）
定格	定格電圧・消費電力	単相200V　4,000W
	電源コード	2.0mm²ゴムキャブタイヤケーブル　長さ600mm
	右ヒーター	IH:2.0kW（手前）
	左ヒーター	ラジエント:2.0kW（奥）
外形寸法（幅×奥行×高さ）		442×520×177mm
質量		約11kg
騒音値		39dB
トッププレート	材質	結晶化ガラス
	火加減タッチキー	○（送りキー）
操作部		タッチスイッチ
IHヒーター	最高火力※	右手前2.0kW
	火力調整	8段階
	パワフル制御	○（2.0kW）
ラジエントヒーター	左ヒーター	左奥2.0kW 8段階
揚げ物制御		○（右手前IH）
安全機能	高温注意	○（中央）
	地震感知器	○
	切り忘れ防止	○
	温度過昇防止	○
	鍋無し検知	○
	空焼き停止	○
その他	付属品	天ぷら鍋　1個

※直径24cmの鉄ホーロー鍋を使用。

専用の据置用設置枠を組み合わせれば、いまお使いの流し台にも設置できます。

CS-Z02 WAKU（別売品）
希望小売価格 **18,900** 円
（税抜価格 **18,000** 円）
外形寸法:幅443×
奥行530×高さ180mm

＊お使いの流し台の上にビルトイン型2口を設置する場合にご使用ください。

心臓ペースメーカーを装着されている方がIH調理機をご使用される場合は、心臓ペースメーカーの取扱説明書及び担当医師の指示に従ってください。

●推奨鍋ラインアップ

詳細は www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking

【フジノスシリーズ】

16cm片手鍋
CS-106025
希望小売価格 **4,725** 円
（税抜価格 **4,500** 円）
● サイズ/φ152 mm×93mm
● 質量/ 0.82 kg

18cm片手鍋
CS-106049
希望小売価格 **5,775** 円
（税抜価格 **5,500** 円）
● サイズ/φ174mm×95mm
● 質量/0.96 kg

20cm両手鍋
CS-106087
希望小売価格 **6,825** 円
（税抜価格 **6,500** 円）
● サイズ/φ198mm×92mm
● 質量/ 1.2kg

20cm両手深鍋
CS-106094
希望小売価格 **7,350** 円
（税抜価格 **7,000** 円）
● サイズ/φ198mm×110mm
● 質量/ 1.4kg

24cm両手深鍋
CS-106124
希望小売価格 **9,450** 円
（税抜価格 **9,000** 円）
● サイズ/φ237 mm×130mm
● 質量/ 1.9 kg

IHフライパンDX26cm
（内面フッ素樹脂加工）
CS-106865
希望小売価格 **11,550** 円
（税抜価格 **11,000** 円）
● サイズ/φ260mm×55mm
● 質量/ 1.1kg
● 材質/ステンレス・アルミクラッド三層鋼

IHパン用ガラス蓋26cm用
CS-106827
希望小売価格 **1,890** 円
（税抜価格 **1,800** 円）
● サイズ/φ260 mm
● 質量/ 0.66 kg

IHフライパンDX20cm
（内面フッ素樹脂加工）
CS-106063
希望小売価格 **6,300** 円
（税抜価格 **6,000** 円）
● サイズ/φ200 mm×43 mm
● 質量/ 0.6 kg
● 材質/ステンレス・アルミクラッド三層鋼

IHパン用ガラス蓋20cm用
CS-106339
希望小売価格 **1,470** 円
（税抜価格 **1,400** 円）
● サイズ/φ200 mm
● 質量/ 0.425 kg

20cmパスタポット
CS-106858
希望小売価格 **9,975** 円
（税抜価格 **9,500** 円）
● サイズ/φ198 mm×206 mm
● 質量/ 2.46 kg

20cm用セイロ
CS-106650
希望小売価格 **4,725** 円
（税抜価格 **4,500** 円）
● サイズ/φ200 mm×80 mm
● 質量/ 0.94 kg

カジュアルケトル3.0ℓ
CS-106971
希望小売価格 **6,825** 円
（税抜価格 **6,500** 円）
● 質量/1.2kg

ピザ皿
CS-PIZA
希望小売価格 **1,260** 円
（税抜価格 **1,200** 円）
● サイズ/φ240 mm×14 mm
● 質量/ 0.235 kg

【ウルシヤマ金属工業シリーズ】

16cm片手鍋
CS-100681
希望小売価格 **6,300** 円
（税抜価格 **6,000** 円）
● サイズ/φ160 mm×94 mm
● 質量/ 0.925 kg

18cm片手鍋
CS-100599
希望小売価格 **6,825** 円
（税抜価格 **6,500** 円）
● サイズ/φ180 mm×91 mm
● 質量/ 1.015 kg

20cm深型両手鍋
CS-100605
希望小売価格 **7,875** 円
（税抜価格 **7,500** 円）
● サイズ/φ200 mm×105 mm
● 質量/ 1.295 kg

22cm深型両手鍋
CS-100728
希望小売価格 **8,400** 円
（税抜価格 **8,000** 円）
● サイズ/φ220 mm×120 mm
● 質量/ 1.5 kg

玉子焼
CS-100698
希望小売価格 **4,725** 円
（税抜価格 **4,500** 円）
● サイズ/ 210 mm×165 mm×39 mm
● 質量/ 0.695 kg

天ぷら鍋22cm
CS-100667
希望小売価格 **3,360** 円
（税抜価格 **3,200** 円）
● サイズ/φ220 mm×85 mm
● 質量/ 0.78 kg

【伊藤アルミニウム工業】

圧力鍋（4.5ℓタイプ）
CS-600257
希望小売価格 **16,800** 円
（税抜価格 **16,000** 円）
● サイズ/φ210 mm×128 mm
● 質量/ 2.3 kg

【イージーオー】

液体クリーナー
CS-COLLO034
希望小売価格 **1,470** 円
（税抜価格 **1,400** 円）
● 正味量/ 124 ml

●IH調理器に適した鍋・不向きな鍋

（IHに適した鍋でも、鍋の種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。共振音は、食材の量や鍋の位置、加熱状態などの影響によって発生する場合があります。機器本体には異常はありません。鍋の位置をずらすなど鍋の振動状態が変化すると音が止まることがあります。IHヒーターは鍋そのものを発熱して調理するので、鍋の材質によっては使用できません。また、鍋底を発熱させるため適切なサイズの鍋底が必要です。温度感知センサーが各口の中心部分にありますので、底が平らでない場合は正確な温度感知ができず、過熱するおそれがあるので使用できません。）

市販の鍋をお求めになるときは財団法人「製品安全協会」の S CH　S IH　S CH・IH マークのある鍋をおすすめします。

鍋の材質	鍋の種類		左右IHヒーター	中央ヒーター
	鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー		○ ・ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げつかせないようにしてください。（ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因となります）	○ ・ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げつかせないようにしてください。・ホーロー加工された魚焼き器・あみは使えません。（ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因となります）
	ステンレス	18-0 ※磁石がよくつく。	○	○
		18-8 18-10	△ ・火力が弱くなる場合があります。・厚さ1mm以上のものは使えない場合があります。	△
	多層鍋		△ ・火力が弱くなったり、使えないものがあります。※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。	○
	陶磁器（土鍋など）		× ・「IHヒーターで使える」と表示している土鍋でも、形状によっては使えません。	△ ・土鍋の底に脚のあるものは加熱できません。・土鍋を引きずらないようにしてください。（土鍋の底でトッププレートを傷つけたり、割れの原因となります）
	銅、アルミ		×	○
	耐熱ガラス		×	△ ・超耐熱ガラス製鍋以外は使えません。（割れる場合があります）

鍋の形状	左右IHヒーター	中央ヒーター
○	●底が平らで、平らな部分の直径が12〜27cmのもの。※27cm以上のものは、鍋の側面に熱が伝わりにくくなり、上手に調理できない場合があります。※液晶表示部の上に高温の鍋などが載ると、液晶表示部が黒くなる場合があります。黒くなった場合は、鍋等をおろしてしばらく放置すれば元に戻ります。●圧力鍋(IH200V対応)も使えます。（12〜27cm）	○ ●底が平らで厚手のもの。●底の平らな部分の直径が12〜19cmのもの。
×	●底に3mm以上のソリや脚のあるもの。●底の丸いもの(中華鍋など)。●底の直径が12cm未満のもの。（約3mm以上）	× ●底に3mm以上の凹凸があるもの。※ラジエントヒーターの温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりするため、調理が上手にできません。

お知らせ　底が薄いものは、底が変形することがあります。低めの火力でご使用ください。底が薄いものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

いっきにおいしく2段調理！ 三菱の〈熱風循環方式〉オーブンレンジ。

マイIHのパートナーに…

食材を包み込むように加熱。［熱風循環方式］

2本の熱風循環ヒーターで2.6kWものハイパワーを発揮。庫内のすみずみまで熱風を回すので、ムラを抑えて上手に2段調理できます。

300℃までわずか約6分。［3.8kWスピード予熱］

熱風循環ヒーターと上面の平面ヒーターによる強力3.8kWで、よりスピーディに予熱。300℃までわずか約6分であたため、予熱時のイライラも解消します。またドアを開けても設定温度への復帰が早いため、食材の表面を一気に焼くことができ、中の旨味を逃がしません。

かさばる食材もおまかせ。［33Lワイド庫内］

高さも幅もゆったりサイズの33L庫内。山形食パン等の背の高い食材にも、魚等の横長の食材にも、ワイドに対応！

オーブン皿から天井までの高さ 約22.5cm

横長の食材もOK ワイドな角皿 約37cm

使いやすいから美しい。［スッキリ操作パネル］

明るく見やすいオレンジバックライト液晶

押すととび出て回せ、使わないときはすっきり収まるダイヤル

メニュー操作は使いやすいタッチキー式

多彩な加熱モードで、さらにおいしさ自在。

［同時調理］
ヒーターで食材の外側から加熱しながら、電波で内側を同時加熱。スピーディにおいしく調理OK！

［煮込み］
下からの電波と後方からの熱風で、お鍋内に対流を起こして全体の温度を上げ、こく豊かな風味に。

［自動メニュー］
ゆで野菜・茶わん蒸し・グラタン・クッキー等のメニューを選ぶだけ。おまかせで上手に調理できます。

［グリル］
上ヒーター&熱風循環ヒーターで、表面がこんがり。焼き魚もきれいに焼き上げます。

［レンジ］
1000Wインバーターですばやく加熱。ターンテーブルなしで庫内をフルに使えます。

ビルトイン電気オーブンレンジ

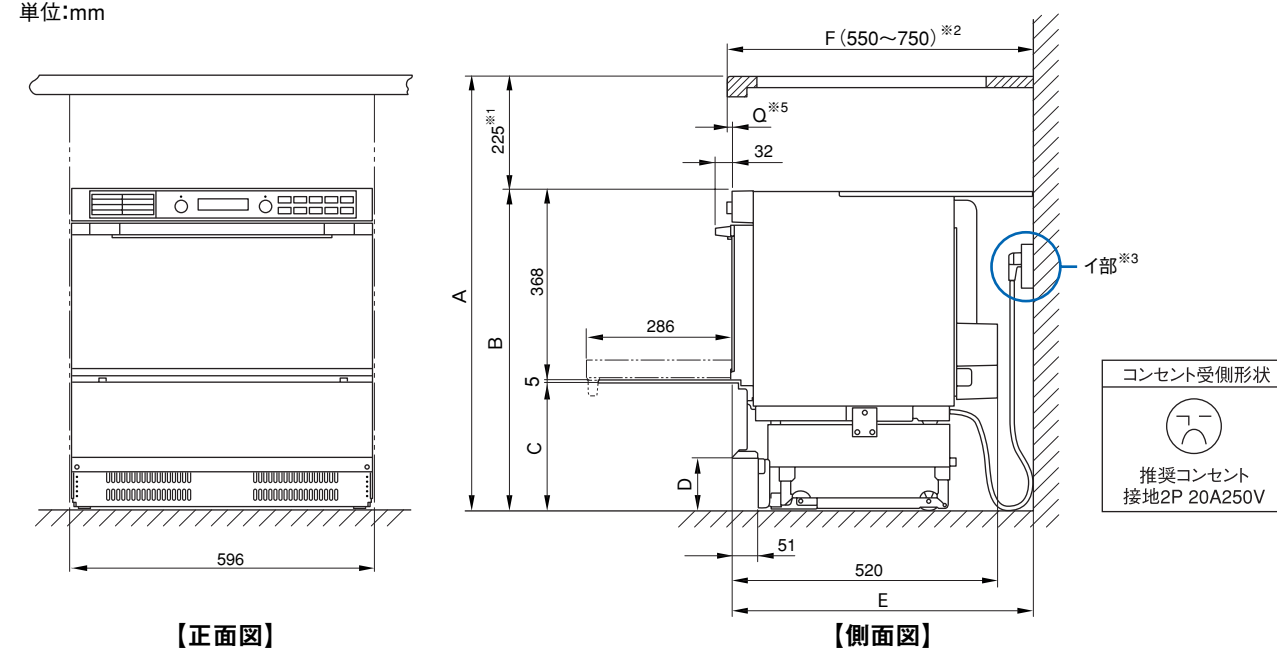
CS-RO2-S 200V

（シルバー）
希望小売価格**220,500**円（税抜価格**210,000**円）
（工事費別）
※ガスコンロとの設置はできません。

＜仕様＞

項目		仕様
電源		単相200V（50・60Hz共用） 20A
外形寸法（幅×奥行×高さ）		約596mm×550～750mm（調整範囲）×575～635mm（調整範囲）
質量		約36.5kg
庫内寸法（幅×奥行×高さ）		約394×309×259mm
庫内容量		約33L
電子レンジ	消費電力	1.45kW
	高周波出力	1000W（※1）・600W～100W相当
オーブン	加熱方式	上ヒーター・熱風循環ヒーター／2段調理
	消費電力	3.9kW
	ヒーター出力	予熱:3.8kW・調理:2.6kW
	温度調節範囲	発酵（30・35・40・45℃）・110℃～250℃・300℃（※2）
グリル	消費電力	2.6kW
	ヒーター出力	2.5kW
黒角皿／白角皿内寸法（約）		黒角皿:367×262mm／白角皿:357×241mm
電源プラグ		250V　20A
ご推奨コンセント		松下電工　埋込型WN1932・露出型WKS294
付属品・同梱品		黒角皿（2枚）・白角皿（1枚）・角あみ・ミトン（2枚）・クックブック
キッチン高さ対応		800～860mm

※1 自動あたためなどの調理スタート時から約3分間、その後は600Wに切り替わります。　※2 予熱時のみ設定可。

外形寸法図

【正面図】　【側面図】

●各部寸法

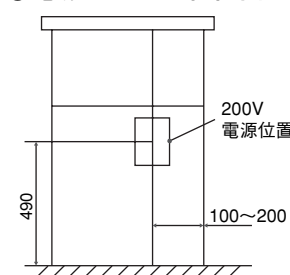
単位:mm

機　　種	CS-RO2（-S）
A寸法（適応キッチン高さ）	800～860に対応可能
B寸法（本体高さ）	575～635調節可能
C寸法（収納フタ高さ）	212～262調節可能（A寸法により変化）
D寸法（ケ込み部高さ）	55～115調節可能（A寸法により変化）
E寸法（本体奥行き）	（F寸法）－（Q寸法）となります。
F寸法（適応キッチン奥行き）	550～750に対応可能（※2）

※1 225はコンロ設置スペースです。コンロ機種により異なります。　※2 一般流し台は、奥行き寸法550mm、570mmに対応できます。
※3 イ部は電源、プラグ差込み状態を示します。（露出型コンセント使用時）　※4 システムキッチン高さ900mmの場合、別途部材が必要です。
※5 Q寸法はキッチンにより異なります。

●電源コンセント位置図

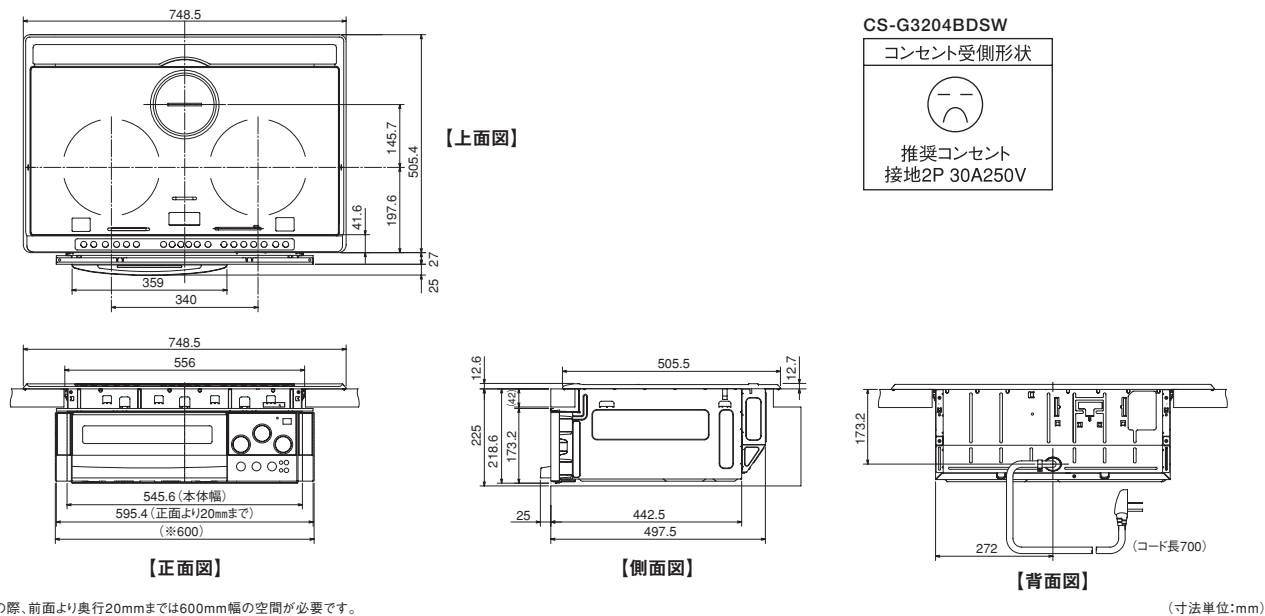
この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

外形寸法図（寸法単位：mm）

ビルトイン型（75cmタイプ）　CS-G3204BDSW

【上面図】　【正面図】　【側面図】　【背面図】

545.6（本体幅）
595.4（正面より20mmまで）
（※600）
（コード長700）

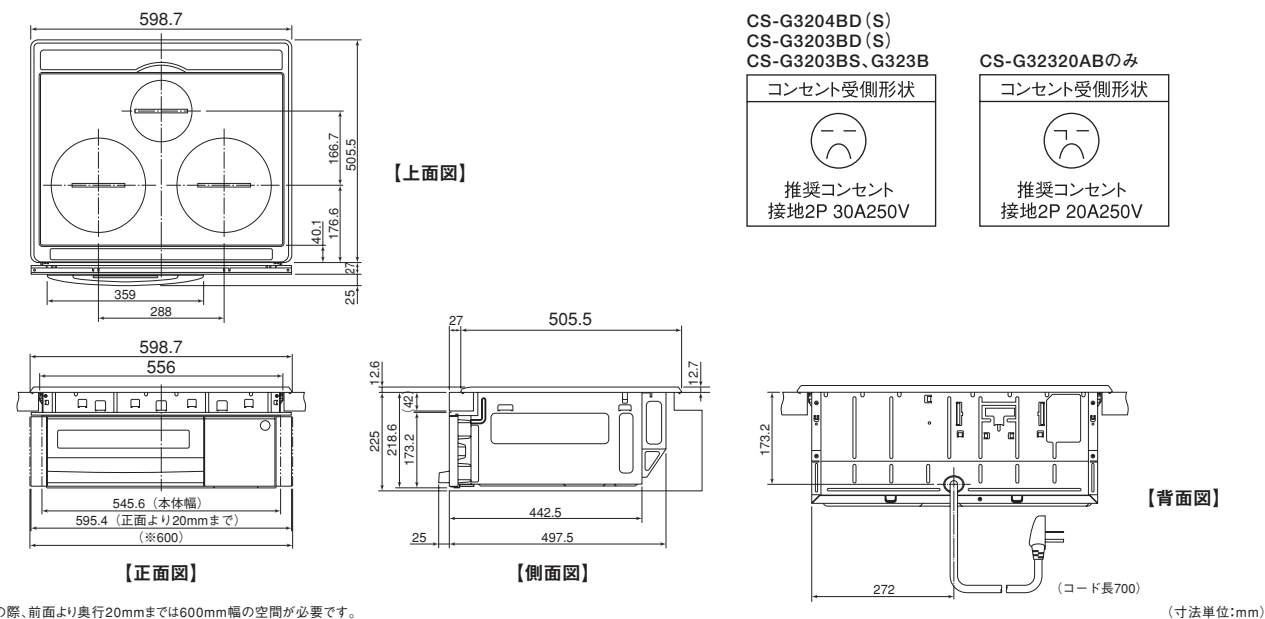
CS-G3204BDSW

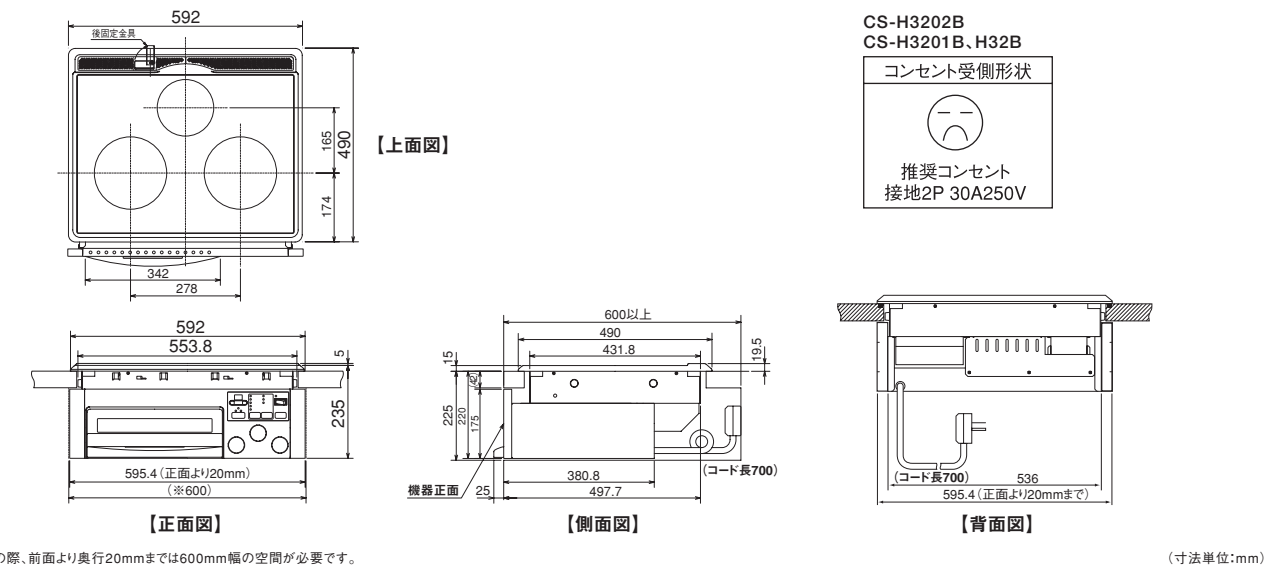
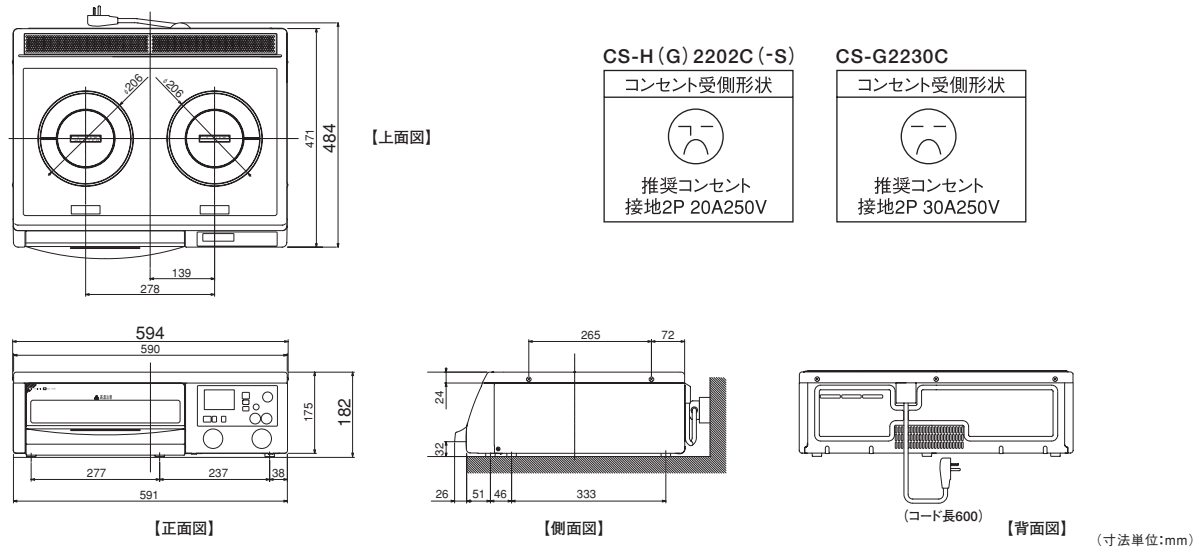
コンセント受側形状
推奨コンセント 接地2P 30A250V

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。　（寸法単位：mm）

ビルトイン型　CS-G3204BD（S）、CS-G3203BD（S）、G3203BS、G323B、G32320AB

【上面図】　【正面図】　【側面図】　【背面図】

545.6（本体幅）
595.4（正面より20mmまで）
（※600）
（コード長700）

CS-G3204BD（S） CS-G3203BD（S） CS-G3203BS、G323B	CS-G32320ABのみ
コンセント受側形状	コンセント受側形状
推奨コンセント 接地2P 30A250V	推奨コンセント 接地2P 20A250V

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。　（寸法単位：mm）

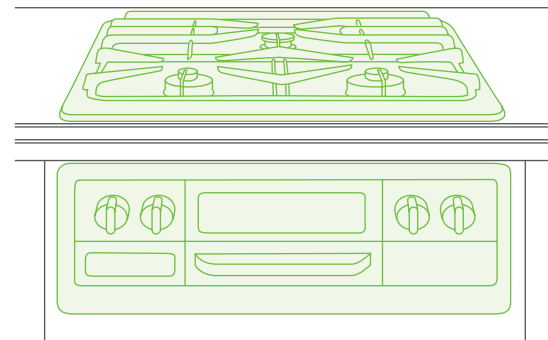
ビルトイン型　CS-H3202B、H3201B、H32B

【上面図】　【正面図】　【側面図】　【背面図】

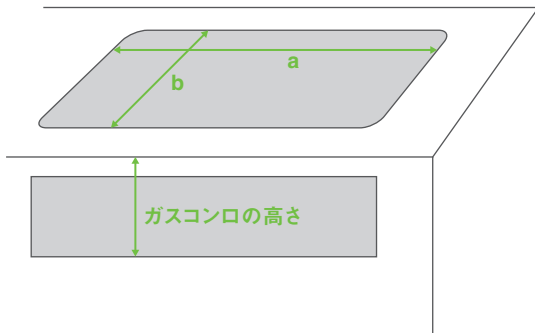
595.4（正面より20mm）
（※600）
機器正面
（コード長700）

CS-H3202B
CS-H3201B、H32B

コンセント受側形状
推奨コンセント 接地2P 30A250V

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。　（寸法単位：mm）

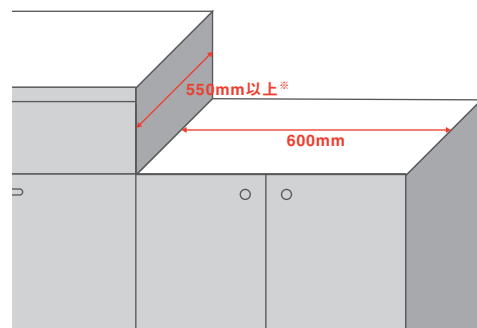
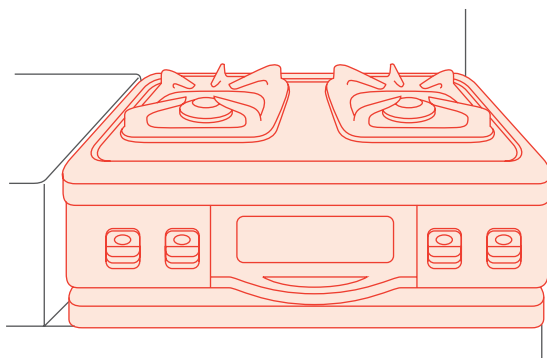
システムキッチンをお使いの方
（ビルトインタイプ）

●キッチンの確認

a×b寸法…560×460mm　R=4〜30

A ガスコンロの高さが**220mm**なら、タテ・ヨコの寸法を確認して交換。

B 背の高いガスコンロ（**230mm以上**）なら、隙間があくので部材で調節。
・IHの下または上に専用隙間かくしルーバーを使います。

C 背の低いガスコンロ（**210mm以下**）なら、キッチン扉をつけ直す作業が必要です。
（そのままでは取り付けできません。）
・扉を必要寸法分だけ下に下げて付け直します。
・扉の下側をけこみ（両となり）に合わせてカットします。
※キッチンにより、ガスコンロと庫内を仕切る板がありますので、外して付け直します。

ビルトインに取り替えてIHに。

コンロ置き台をお使いの方

※露出型コンセント使用の場合、580mm以上必要となります。コンセント位置はP18をご参照ください。

A ビルトインタイプ

①別売 設置枠を使います。（CS-Z03WAKU）
②必要により枠にバックガードを使います。（CS-Z03BG）
（背面の壁よりラジエントヒーターまでの距離が150mm以下の場合。ただし壁が不燃材の時は不要です。）
③枠ごと、ガスコンロとおきかえます。
（コンセントは、30A用・20A用を確認の上、つけておきます。）

設置用枠を使ってビルトインもOK！

B 据え置きタイプ

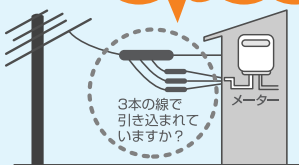
①据置型をご購入いただきます。
②必要により、本体にバックガードを使います。（CS-ZB2G）
③コンセントは、30A用・20A用を確認の上、つけておきます。

据置型なら取り替えるだけでOK！

配線工事について

2線式・3線式の確認

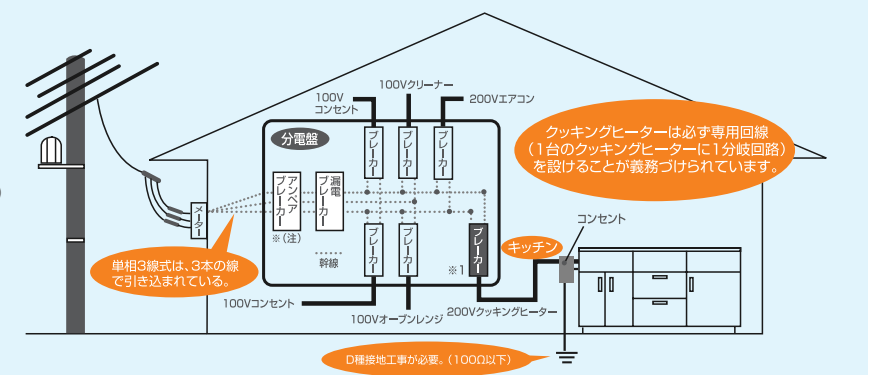
単相3線式の電気が送られているかを確認。
引き込み線2本の場合は電力会社にご相談ください。

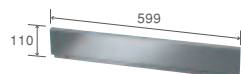
見分け方①

見分け方②

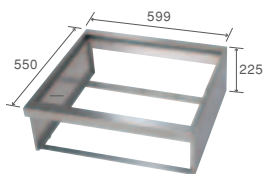
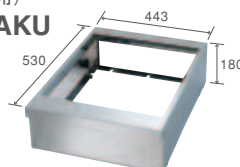
IHクッキングヒーターは、単相3線式200Vの電源が必要です。

●単相3線式の確認
（単相2線式の場合は、単相3線式に切替え工事が必要です。）

●アンペアブレーカーと幹線の太さの確認
（容量が足りない場合は、幹線の張替え工事が必要です。）

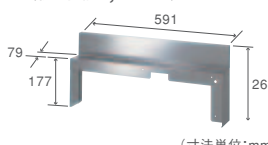
●分電盤の空きブレーカーの確認
（空きブレーカーがない場合は、増設工事が必要です。）

別売部品

●ビルトイン型3口設置枠用バックガード（幅60cmタイプ専用）
CS-Z03BG 希望小売価格**4,410**円（税抜価格**4,200**円）

●ビルトイン型3口設置枠
（幅60cmタイプ専用）
CS-Z03 WAKU
希望小売価格**19,740**円
（税抜価格**18,800**円）
外形寸法：幅599×奥行550×高さ225mm

（寸法単位：mm）

●ビルトイン型2口設置枠
（幅45cmタイプ専用）
CS-Z02 WAKU

希望小売価格 **18,900** 円
（税抜価格 **18,000** 円）
外形寸法：幅443×奥行530×高さ180mm

据置型用

●2口据置型用バックガード
CS-ZB2G
希望小売価格**6,195**円
（税抜価格**5,900**円）

（寸法単位：mm）

●専用隙間かくし下ルーバー［形名末尾番号が隙間用高さ寸法（mm）となります］

CS-Z03U9　CS-Z03U9-S（シルバー色）
キッチン組み込み 高さ230mm用
希望小売価格**2,625**円（税抜価格**2,500**円）

CS-Z03U25　CS-Z03U25-S（シルバー色）
キッチン組み込み 高さ250mm用
希望小売価格**3,675**円（税抜価格**3,500**円）

CS-Z03U50　CS-Z03U50-S（シルバー色）
キッチン組み込み 高さ270mm用
希望小売価格**3,675**円（税抜価格**3,500**円）

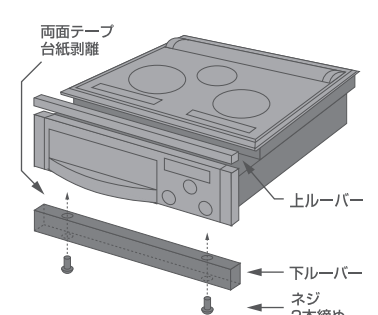
CS-Z03U80　CS-Z03U80-S（シルバー色）
キッチン組み込み 高さ300mm用
希望小売価格**3,675**円（税抜価格**3,500**円）

●専用隙間かくし上ルーバー
（隙間20mm用）

CS-Z03T10
CS-Z03T10-S（シルバー色）
希望小売価格**3,675**円
（税抜価格**3,500**円）
※上ルーバーとキッチン前垂れの間は必ず5mm以上の隙間が必要です。

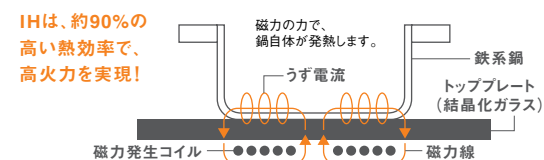
●後部隙間かくし板

CS-Z03SK
キッチン組み込み　後部5〜15mm用
希望小売価格**3,150**円
（税抜価格**3,000**円）

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

全国のIHファンからも、こんな「おすすめ！」の声。

「火力の強さを実感！　お湯もすごく速く沸くんです。」

実際に使ってみて一番の印象は、「火力が強い!」。炒めものも上手にできるし、なんといってもお湯の沸く速さに驚きました。わが家は6人家族で毎日お茶をたくさん飲みますから、一気に湯沸しできて本当に助かっています。

（福岡県久留米市　森山様）

炒めものなど普段の調理の場合は、油の発火性を抑えるために温度制御が必要になります。安全機能が働くことにより、常に高火力を維持できるわけではありません。※ガスは熱効率約40%として計算。

「IHに変えてから、光熱費も安くなりましたよ。」

昔のキッチンのままだし、リフォームしないとIHは無理だろうと思っていたのですが、簡単に設置できてびっくり。しかも気になっていた光熱費まで安くなりましたし。取り付ける時も使い始めてからも家計思いなんです。

（大阪府門真市　渡辺様）

各熱源のコスト・時間比較

コスト	熱源	時間
2円40銭	IH2.5kW	2分29秒
2円40銭	IH2.0kW	3分8秒
2円90銭	ラジエントヒーター2.0kW	3分33秒
3円60銭	都市ガス 4000kcal	3分40秒

<設定条件>●使用鍋:24cm鉄ホーロー鍋/ラジエントはアルミ鍋●熱効率:IH約90%、クイックラジエント約75%にて計算。●ガスは当社実測値を参考例として記載。●水温20℃、水1.0Lを90℃に沸かすための時間とコスト。●電気代は22円/kWh（税込）。●都市ガス165円/m^3（税込）。
電気:（社）全国家庭電気製品公正取引協議会基準（平成16年度版より）　都市ガス:ガス事業便覧（平成14年度版より）

「“安心”で楽なのが、いちばんうれしいですよね。」

（福岡県浮羽郡　西見様）

私の仕事は夜勤もあり、中学生の娘が調理することも—。その点、火を使わないIHなら、留守をしても安心だと思って決めました。いまでは毎日自分のお弁当をつくったり、もう私より使いこなしているかもしれません。

「お手入れがラクラク！　なにしろ、これに尽きます。」

（埼玉県北葛飾郡　五十嵐様）

ガスコンロだと調理中にこぼしても冷めるまで拭けないし、五徳の掃除も面倒で…。IHなら調理中でもサッと拭けて、調理後のこびりつきや油ハネの掃除も簡単。想像してた以上に、お手入れが本当に本当にラクでした！

「両面焼きグリルも便利。　お掃除も簡単でいいですよ。」

うちは焼き魚でグリルをよく使いますが、とても便利。なにしろキレイに焼けるし、自動なので手間も省けます。水を張らないので、鶏肉なども皮がカリッとおいしく焼けますよ。もちろんお手入れも楽で毎日助かります。

（北海道北見市　小笠原様）

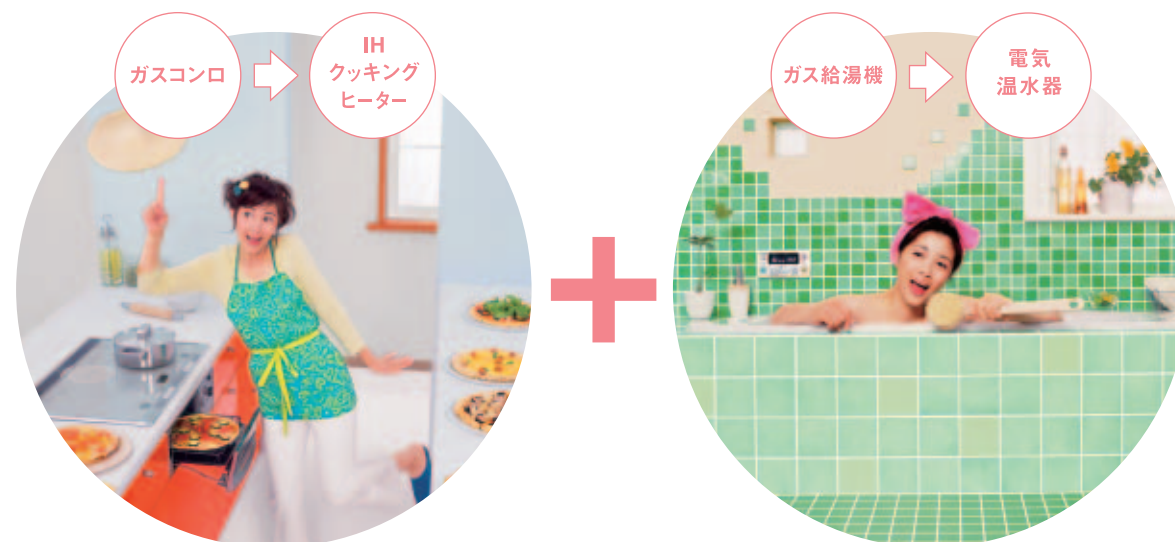
「お料理しやすくて、腕が上がった気がします！」

上面操作の使いやすさに加え、多彩な機能の便利さも実感しています。たとえば天ぷらボタンを押せば、油温調節もおまかせ。隣でライスコロッケ等のソースをつくる時も、火加減自動にすれば焦がす心配もありませんしね。

（東京都西東京市　根橋様）

笑顔のスイッチ!
三菱のオール電化

新築でもリフォームでも。電気でつくる新しい暮らしにスイッチ！しませんか。

キッチンと給湯を電気の設備に変えるだけ。こんなにカンタン<お手軽電化>

ぐんと清潔&快適
IHは油煙を巻き上げず、換気扇や天井・壁のお掃除もらくらく。電気温水器は静かで空気も汚さないので、気持ちよく入浴できます。

おトクな光熱費
従量電灯の約1/3〜1/4という割安な夜間電力を利用する電気温水器。さらに経済的に調理できるIHを組み合わせて、かしこく節約!

安心感もアップ
火を一切使わないので、お子さまだけの留守番時もうれしい安心感。また外出先でガスの元栓の閉め忘れを心配することもありません。

電気のお湯なら、燃焼音や排ガスもなし。家計にも大助かりで、気持ちよさ抜群です。

三菱電気温水器
DIAHOT

電気温水器は火を使わないので、気になる燃焼音やニオイもありません。
またタンク内につねにお湯（水）を貯めているので、万一の場合には生活用水として使用可能。
ラインアップも、人気の追いだき機能付き機種に加え、新マンション向けタイプ（460L）登場など、さらに充実。
その快適さで、その安心感で、その多様さで、ますます多くのご家庭に選ばれています。

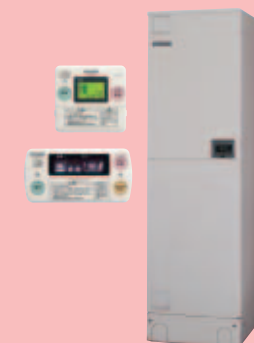
話題の<エコキュート>を加えた充実のラインアップ

<ヒートポンプ式電気給湯機>
三菱エコキュート

（写真はSRT-HP373WF形）

フルオート ダブル追いだき
SRT-HP373WF形
貯湯タンクユニット
SRT-HPT373WF形 362,250円（税込）
ヒートポンプユニット
SRT-HPU453形 346,500円（税込）
デラックスリモコンセット
希望小売価格**745,500**円（税込）
スタンダードリモコンセット
希望小売価格**735,000**円（税込）

エコオート
SRT-HP373CF形
貯湯タンクユニット
SRT-HPT373CF形 278,250円（税込）
ヒートポンプユニット
SRT-HPU453形 346,500円（税込）
デラックスリモコンセット
希望小売価格**661,500**円（税込）
スタンダードリモコンセット
希望小売価格**651,000**円（税込）

<三菱電気温水器(ヒーター式)>

（写真はSRT-4668WFU-BL形）

フルオート ダブル追いだき
SRT-4668WFU-BL形
希望小売価格 441,000円（税込）
デラックスリモコンセット
希望小売価格**477,750**円（税込）
スタンダードリモコンセット
希望小売価格**467,250**円（税込）

エコオート
SRT-4668CFU-BL形
希望小売価格 362,250円（税込）
デラックスリモコンセット
希望小売価格**399,000**円（税込）
スタンダードリモコンセット
希望小売価格**388,500**円（税込）

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付工事費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整・据付工事等に要する費用は含まれておりません。また、使用済み商品の引き取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

三菱IHクッキングヒーターのホームページはこちら

URL www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking

(**主な内容** ・製品紹介 ・製品紹介VTR ・IHレシピ紹介 ・TVCM紹介 ・IH体験レポート ・オール電化機種群へのリンク 他)

安全に関するご注意

- ●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ●電源は定格電力以上のアース付きのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- ●心臓ペースメーカーを装着されている方がIH調理機をご使用される場合は、心臓ペースメーカーの取扱説明書及び担当医師の指示に従ってください。
- ●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

お支払いは三菱電機クレジットをご利用ください。
便利な分割払いで快適な生活設計を……………
三菱電機クレジット〈分割払い・ボーナス払い・リボ払い〉のご相談は当店でどうぞ。

保証書は必ずお受け取りください。
この商品には、保証書がついています。購入時は、必要事項が記載されているかご確認の上、大切に保存してください。購入店名、購入日付の記載がない保証書は、無効になりますのでご注意ください。

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

●IH調理器の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。

ご使用の際このような症状はありませんか	●電源コードや電源プラグが異常に熱い。 ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●自動的に切れない時がある。 ●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

●この印刷物は環境にやさしい植物性大豆油インキを使用しています。

●商品の定格、仕様は改良などのため、一部変更することがありますのでご了承願います。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。●この製品は日本国内用ですので日本国外では使用できません。また、日本国外でのアフターサービスも受けられません。●Products in this catalog are designed for use in Japan only. Servicing is not available outside of Japan.●このカタログのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、当社相談センターにおたずねください。

三菱電機株式会社

製造会社 三菱電機ホーム機器株式会社 〒369-1295 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

●三菱電機お客さま相談センター

当社家電製品のお買物・取扱い方法・その他ご不明な点は

フリーコール 0120-139-365(いつもサンキュー 365日)(受付時間365日24時間)

携帯電話・PHSなどからのご利用は03-3414-9655(有料)
FAXからのご利用は03-3413-4049(有料)

●お買い求め、ご相談は信用とサービスの行き届いた当店へどうぞ。

S-S13-4-C6740-B ㊍0410(MDOC)

2004年10月作成